

INFO FUN

Recette « La Frite des Gourmets »

Pour 4 personnes : Préparation :15 min, Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 150 g de fromage belge affiné
- 15 cl de crème entière
- 200 g de champignons bruns
- 40 g d'oignons croustillants
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à café de miel
- Ciboulette, beurre, sel et poivre

Préparation

1. **Préparer les frites :** couper les pommes de terre en bâtonnets et bien les sécher.
2. **Cuire les frites :** effectuer une première cuisson à 150 °C pendant 5 à 7 minutes. Laisser refroidir, puis terminer la cuisson à 175–180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
3. **Préparer la sauce au fromage :** faire fondre le fromage râpé dans la crème chaude en mélangeant jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
4. **Cuire les champignons :** les faire revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. **Préparer la sauce moutarde-miel :** mélanger la moutarde et le miel avec un peu de crème.
6. **Dresser le plat :** disposer les frites dans une barquette, ajouter la sauce au fromage, les champignons, les oignons croustillants et terminer avec la sauce moutarde-miel et la ciboulette.



Mots croisés

Horizontalement

1. Celui qui met les plants en terre au printemps.
4. Organisation wallonne qui informe et fédère les professionnels de la pomme de terre (revue « FIWAP-Info »).
7. Tri des tubercules par taille avant conditionnement.
9. Variété d'origine néerlandaise, reine de la frite belge.
10. Mot-clé du thème d'Interpom 2026 : « Growing ... in a changing world ».
14. Mise en réserve des tubercules en hangar ventilé après la récolte.
16. Tige souterraine renflée que l'on nomme couramment « pomme de terre ».
17. Maladie redoutée causée par Phytophthora infestans.
18. Terme générique pour le plant certifié destiné à la multiplication.

Verticalement

2. Intermédiaire qui achète aux producteurs et revend la production.
3. Région belge où la FIWAP exerce son activité.
5. Agriculteur, ou outil à dents qui ameublit le sol avant la plantation.
6. Débouché emblématique de la filière belge, souvent cuite deux fois.
8. Machine qui déterre les tubercules.
9. Association belge du commerce et de la transformation de la pomme de terre, à l'initiative d'Interpom.
11. Ville flamande qui accueille Interpom 2026 au Xpo.
12. Salon bisannuel de la filière pomme de terre : 29 novembre au 1er décembre 2026.
13. Moment où l'on arrache les tubercules, à l'automne pour les variétés tardives.
15. Poudre blanche extraite du tubercule, utilisée comme épaississant.

